

Penanganan dan pengolahan daging rajungan rebus dingin

Rancangan
STANDAR NASIONAL INDONESIA
RSNI No. : 12.2 - TAN - 1996
PENANGANAN DAN PENGOLAHAN
DAGING RAJUNGAN REBUS DINGIN

Pendahuluan

Untuk mendapatkan mutu Daging Rajungan Rebus Dingin yang memenuhi standar maka harus dilakukan penanganan dan pengolahan yang baik dan enar.

Penyusunan standar ini menggunakan acuan dari :

- a) Undang Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1994 tentang Pengesahan *Ageement Establishing the World Trade Organization* (Persetujuan Pembentukan Organisasi Perdagangan Dunia).
- b) Instruksi Presiden Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku.
- c) Keputusan Bersama Menteri Pertanian, Menteri Kesehatan dan Menteri Perdagangan Nomor : 363/Kpts/IK.120/5/1990; 248/Menkes/ SKB/V/1990; 143/Kpb/V/1990 tanggal 28 Mei 1990 tentang Petunjuk Pelaksanaan Instruksi Presiden Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 1990 tentang Penyederhanaan Tata Cara Pengujian Mutu Ikan Segar dan Ikan Beku.
- d) Surat Keputusan Menteri Pertanian Nomor : 303/Kpts/OT.210/4/94 tentang Standardisasi, Sertifikasi dan Akreditasi di Lingkup Departemen Pertanian.
- e) Surat Keputusan Menteri Pertanian Nomor : 304/Kpts/OT.210/4/94 tentang Komite Akreditasi Departemen Pertanian.
- f) Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia, Pedoman 39 - 1995 yang dikeluarkan oleh Dewan Standardisasi Nasional.
- g) Joint FAO/WHO Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP.16-1978).
- h) Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
- i) Hasil survei di beberapa daerah penghasil Daging Rajungan Rebus Dingin seperti Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Sulawesi Selatan dan Sumatera Utara.

Rancangan
STANDAR NASIONAL INDONESIA
RSNI No. : 12.2 - TAN - 1996

- j) Hasil uji coba penanganan dan pengolahan dengan perbaikan sanitasi dan hygiene yang dilakukan oleh Balai Bimbingan dan Pengujian Mutu Hasil Perikanan (BBPMHP), Direktorat Jenderal Perikanan.

Standar ini diterbitkan oleh Dewan Standardisasi Nasional (DSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan standar sesuai dengan Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 1984 jo. Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1989. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

1 Ruang Lingkup

Standar ini meliputi definisi; bahan : bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan makanan; peralatan : jenis peralatan dan persyaratan peralatan; teknik penanganan dan pengolahan; pengemasan: bahan kemasan, teknik pengemasan, penandaan dan pemberian kode; penyimpanan.

2 Definisi

Penanganan dan pengolahan Daging Rajungan Rebus Dingin adalah semua kegiatan untuk menghasilkan produk akhir Daging Rajungan Rebus Dingin.

3 Bahan

3.1 Bahan Baku

Bahan baku Daging Rajungan Rebus Dingin harus sesuai dengan lampiran 1 untuk Standar Persyaratan Bahan Baku.

3.2 Bahan Pembantu dan Bahan Tambahan Makanan

3.2.1 Air

Air yang dipakai untuk kegiatan unit pengolahan, harus memenuhi persyaratan air minum dan secara kontinyu diperiksa ke laboratorium yang telah diakreditasi oleh Pemerintah.

Air untuk pencucian rajungan disalurkan terpisah dan tidak berhubungan silang dengan sistem saluran air kotor.

Es harus dibuat dari air yang memenuhi persyaratan air minum. Dalam penggunaannya es harus ditangani dan disimpan ditempat yang bersih agar terhindar dari penularan dan kontaminasi dari luar.

4 Peralatan

4.1 Jenis Peralatan

Peralatan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan Daging Rajungan Rebus Dingin adalah sebagai berikut :

- a) Timbangan
- b) Bak penampungan
- c) Keranjang plastik
- d) Meja kerja
- e) Alat pengikat kemasan
- f) Besi silinder
- g) Talenan
- h) Alat perebusan
- i) Alat lainnya

4.2 Persyaratan Peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan Daging Rajungan Rebus Dingin harus dibuat sedemikian rupa sehingga permukaannya halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, bebas dari retak dan mudah dibersihkan. Semua peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum dan sesudah digunakan.

5 Teknik Penanganan dan Pengolahan

5.1 Pencucian

Rajungan dicuci dengan menggunakan air bersih yang mengalir dan bila perlu dilakukan penyikatan pada bagian kulit rajungan.

5.2 Perebusan

Rajungan yang telah bersih kemudian direbus dalam air mendidih 10 - 20 menit.

Rancangan
STANDAR NASIONAL INDONESIA
RSNI No. : 12.2 - TAN - 1996

5.3 Pengambilan Daging

Rajungan yang telah direbus, diambil dagingnya dengan atau tanpa alat sehingga cangkang dan daging terpisah.

5.4 Pendinginan

Pendinginan harus dilakukan dengan es atau metoda pendinginan yang sesuai dan tidak mengubah komposisi produk dengan suhu $0 - 5^{\circ}\text{C}$, saniter dan higienis.

6 Pengemasan

6.1 Bahan Kemasan

Bahan kemasan Primer untuk produk Daging Rajungan Rebus Dingin harus bersih, tidak mudah ditembus lemak, minyak dan kedap air.

Bahan kemasan harus tidak boleh mencemari produk yang dikemas dan harus terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk segar.

Bahan kemasan harus disimpan di tempat khusus yang saniter dan higienis.

6.2 Teknik Pengemasan

Produk akhir harus dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis.

Pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya penularan dan kontaminasi dari luar terhadap produk akhir.

6.3 Penandaan dan Pemberian Kode

Daging Rajungan Rebus Dingin yang akan diperdagangkan harus diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, yang memberi keterangan :

- a) Jenis produk olahan.
- b) Berat bersih produk.
- c) Bila ada beberapa bahan tambahan lain harus diberi keterangan bahan tersebut.
- d) Nama dan alamat unit pengolahan atau dealer, serta negara dimana produk dibuat.
- e) Tanggal, bulan dan tahun saat produk tersebut dihasilkan (kode produksi).
- f) Keterangan lain yang dipersyaratkan.

Rancangan
STANDAR NASIONAL INDONESIA
RSNI No. : 12.2 - TAN - 1996

Dalam sistem penandaan dan pemberian kode harus dilakukan dengan sebaik mungkin.

7 Penyimpanan

Penyimpanan Daging Rajungan Rebus Dingin harus didalam gudang dingin dengan suhu antara 0 - 5 ° C atau cara penyimpanan lain yang sesuai. Apabila disimpan dalam gudang dingin maka penataan produk dalam gudang dingin diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dingin dapat merata keseluruh permukaan produk dan memudahkan dalam pembongkaran.



BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id